Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

Гулькевичский строительный техникум

ПРОЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПМ.04

Методические указания по составлению отчета по производственной практике

по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для студентов очного отделения специальности 19.02.10

 «Технология продукции общественного питания»

Гулькевичи 2016

**Пояснительная записка**

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики составлена в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами к содержанию и уровню подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Прохождение производственной практики является неотъемлемой частью при освоении ОПОП, в процессе которого формируются профессиональные компетенции техника-технолога.

**Цель практики: подготовить студентов к самостоятельной работе по специальности.**

**Основными задачами практики**: (отчет)

Техник-технолог должен обладать следующими общими компетенциями**:**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Для проведения производственной (профессиональной) практики образовательное учреждение готовит комплект рабочих документов, которые включают:

рабочую программу производственной (профессиональной) практики;

договоры с учреждениями общественного питания;

приказ о допуске студентов к практике и назначении практики;

график проверки практики;

направления на практику;

отчетную документацию.

При направлении на производственную (профессиональную) практику образовательное учреждение проводит собрание, на котором до сведения студентов доводятся требования по ее прохождению и завершению.

**Студент обязан:**

1. Согласовать с руководителем календарно-тематический план практики.

2. Вести ежедневно записи в дневнике с кратким перечнем работ, выполненных за день и заверенные руководителем практики предприятия, учреждения, организации.

3. Выполнить индивидуальное задание, разработанное и утвержденное цикловой комиссией социально-экономических и технических дисциплин образовательного учреждения.

4. Составить отчет по практике, заверенный подписью руководителя учреждения и печатью.

Отчет по практике в нижеприведенной последовательности должен содержать:

* титульный лист;
* содержание;
* введение;
* основную часть;
* заключение;
* приложения.

На титульном листе должны быть указаны:

* название учебного заведения;
* название документа;
* ФИО практиканта;
* номер и наименование ПМ (МДК)
* наименование предприятия; наименование цеха (подразделения);
* период прохождения практики;
* специальность; номер группы; номер курса;
* ФИО руководителя практики от учебного заведения;
* ФИО руководителя практики от предприятия.

**Во введении** указывается наименование организации, где обучающийся проходил практику, подразделение, выполняемая работа, руководитель практики от организации.

**В основной части** отчета по производственной практике необходимо осветить следующие вопросы:

краткая характеристика организации (предприятия), в которой (на котором) обучающийся проходил практику;

выпускаемая продукция;

оборудование, используемое на предприятии;

особенности технологического процесса, применяемые на производстве.

**В заключени**и подводятся итоги производственной практики, фиксируются выполненные и невыполненные разделы задания на производственную практику.

**К отчету прилагается** подписанный и заверенный отзыв- аттестационный лист руководителя практики от предприятия (организации).

5. Представить характеристику с оценкой деятельности студента за весь период прохождения практики, заверенную подписью руководителя учреждения и печатью.

6. Сдать календарно-тематический план, дневник, отчет, индивидуальное задание, характеристику руководителю практики от образовательного учреждения для оценки. Срок сдачи отчета – 1 день по завершению прохождения практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы производственной (профессиональной) практики для получения первичных профессиональных компетенций или получившие отрицательную характеристику не допускаются до экзаменов и следующих практик.

Текущий контроль производственной (профессиональной) практики для получения первичных профессиональных компетенций осуществляется на основе разработанного графика целевых проверок, в котором указаны сроки и фамилии проверяющих.

Качество контроля практики обеспечивается планомерностью проверок производственной деятельности практикантов, проведением своевременных консультаций, оказанием методической помощи.

Контроль за работой практикантов на базах практики в организациях осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

**Руководитель практики от образовательного учреждения:**

- устанавливает связь с руководителями практики от учреждения где проходит практика;

- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляет контроль за правильностью использования студентов в период практики;

- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики.

**Руководитель практики от учреждения социального обеспечения:**

- организует практику в соответствии с рабочей программой практики;

- организует обучение студентов до начала практики правилам техники безопасности с проверкой их знаний в области охраны труда;

- обеспечивает выполнение согласованного с образовательным учреждением графика прохождения практики по структурным подразделениям организации;

- предоставляет студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, нормативными актами и другой документацией;

- обеспечивает и контролирует соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных в организации;

- создает необходимые условия для освоения практикантами новой техники, передовой технологии, современных методик приемов и методов труда.

На основании отработанной и представленной документации студентом-практикантом руководителем практики от образовательного учреждения выставляется оценка.

Министерство образования Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. полностью)

по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(номер и наименование ПМ)

Проходившей на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать предприятие, цех, подразделение)

с «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г по «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г

19.02.10 Технология продукции общественного питания, группа 4ТПОП, четвертый курс

(код и наименование специальности, номер группы, курс)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (от учебного заведения) (подпись)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (от предприятия)  (подпись)

 (

**Выполнение индивидуального задания:**

|  |
| --- |
| ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.**Индивидуальное задание подкрепить ТТК, фото или презентацией технологии приготовления изделий!****ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ** |
| ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.**Оформление отчета по производственной практике** Отчёт по практике состоит из введения и разделов, каждый из которых должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, выводы и предложения. Отчёт по практике обучающийся готовит самостоятельно, заканчивает и представляет его для проверки руководителю практики от учебного заведения не позднее, чем за 2 – 3 дня до ее окончания в виде печатного документа на бумаге формата А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта 14.ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕКРАСНОДАРСКОГО КРАЯ«ГУЛЬКЕВИЧКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ».ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕПРАКТИКЕ.Ф.И.О.Группа 4ТПОППМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийСпециальность 19.02.10 Технология продукции общественного питанияОтчет представлен за период с «14»ноября по «03» декабря 2016г. |
|  |

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

 **(отзыв-характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)**

**Студент ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(фамилия, имя, отчество)**

**с 14.11.16г. по 03.12 2016 г. проходил производственную практику**

 **в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(наименование организации)**

**По профессии Технология продукции общественного питания**

**ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**За время прохождения практики зарекомендовал себя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

 **(отзыв-характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)**

**Студент ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(фамилия, имя, отчество)**

**с 14.11.16г. по 03.12 2016 г проходил производственную практику**

 **в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(наименование организации)**

**По профессии Технология продукции общественного питания**

**ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**За время прохождения практики зарекомендовал себя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освоил общие компетенции: ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освоил профессиональные компетенции:**

**ПК.4.1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **ПК.4.2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  |
| **ПК 4.3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  |
|  |
| **Выводы, рекомендации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  (подпись)М.П.  |

**Освоил общие компетенции: ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освоил профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК.4.1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **ПК.4.2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  |
| **ПК 4.3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  |

Выводы, рекомендации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

 (подпись)

М.П.